

BARNETT, Eleanor (2024). *Leftovers: A History of Food Waste and Preservation*. London: Bloomsbury Publishing, 384 pp., ISBN: 978-1-8032-8157-5.

O desperdício alimentar constitui, atualmente, uma das questões mais urgentes no debate sobre sustentabilidade, alterações climáticas e equidade no acesso à alimentação. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), cerca de um terço de todos os alimentos produzidos globalmente são desperdiçados, com sérias consequências ambientais e sociais. Como sublinham Eleanor Barnett e Katrina Moseley num editorial recente da *Global Food History* (2023), sabemos ainda pouco sobre como as sociedades do passado conceberam, geriram e representaram os resíduos alimentares. Apesar da crescente atenção mediática e política ao desperdício alimentar, a abordagem histórica desta problemática continua pouco desenvolvida, ainda que a história da conservação e do reaproveitamento de alimentos tenha inspirado várias publicações, como por exemplo, *Waste Not, Want Not: Food Preservation from Early Times to the Present Day* (WILSON 2008). A maioria dos estudos existentes tende a privilegiar análises sociológicas, ambientais ou de políticas públicas, deixando para segundo plano a investigação das representações e práticas históricas associadas aos excedentes alimentares. É precisamente neste contexto que se insere a obra *Leftovers: A History of Food Waste and Preservation*, de Eleanor Barnett, publicada em 2024, constituindo um dos primeiros estudos sistemáticos dedicados à história do desperdício alimentar ao longo dos últimos cinco séculos no Reino Unido.

A autora, historiadora e especialista em história da alimentação, doutorou-se pela Universidade de Cambridge, e tem privilegiado o estudo das relações entre religião e práticas alimentares no contexto das reformas religiosas na Época Moderna, com destaque para os casos inglês e italiano. Presentemente é investigadora na Universidade de Cardiff, no País de Gales.

Com base numa ampla variedade de fontes, que incluem, entre outros, literatura culinária e manuais de economia doméstica, diários, publicidade, regulamentos e legislação, Barnett oferece-nos um estudo interdisciplinar que cruza história social, alimentação, género, tecnologia e sustentabilidade.

O ponto de partida da análise centra-se no período Tudor (1485-1603) destacando práticas de reaproveitamento de alimentos e o uso de técnicas de conservação ancestrais, como a fumaça, a fermentação, a salga, o recurso ao açúcar ou ao vinagre, que foram a garantia da sobrevivência em tempos de escassez. São apresentados alguns exemplos de receitas da época, desde as mais

comuns como a confeitaria de doces, geleias e picles – e outras, que à luz dos hábitos da atualidade, não associamos de imediato à preservação alimentar, como por exemplo, uma simples empada de carne.

Conforme refere a autora, desperdiçar alimentos representava uma ofensa não só à boa gestão doméstica, mas também à providência divina, pelo que a preservação dos alimentos e o controle do desperdício refletiam os valores religiosos e as normas sociais vigentes. Nesta perspectiva os desperdícios alimentares apresentam-se como evidências históricas capazes de revelar, tal como os objetos mais “nobres” da mesa, os significados atribuídos à comida em cada época.

A historiadora realça como a gestão dos “restos” variava consoante o estatuto social: nas casas aristocráticas, as sobras podiam ser redistribuídas como expressão de generosidade, afirmação do estatuto e da responsabilidade social; entre as classes populares, a reutilização respondia essencialmente a imperativos de subsistência. Esta abordagem nem sempre é acompanhada por uma discussão aprofundada acerca das fontes utilizadas. Barnett menciona uma multiplicidade de documentos históricos, deixando por esclarecer os critérios de seleção ou a representatividade dos mesmos, o que pode limitar a generalização de certas conclusões, especialmente no que se refere a comportamentos das camadas populares.

Ao longo do século XVIII e, sobretudo, do século XIX, a análise concentra-se nos avanços tecnológicos que transformaram profundamente a relação da sociedade com os alimentos. A Revolução Industrial trouxe inovações como as conservas enlatadas, a refrigeração mecânica e a pasteurização, tecnologias que prolongaram a durabilidade dos alimentos e viabilizaram uma logística de distribuição em larga escala global. Contudo, a autora salienta que tais inovações geraram, simultaneamente, uma crescente desarticulação entre o consumidor e o produto, abrindo portas à intensificação do desperdício. Esta leitura crítica da modernidade está atenta às ambivalências dos discursos sobre o progresso iniciados com a industrialização, que, por um lado, celebravam a conservação eficiente e, ao mesmo tempo, banalizavam a obsolescência programada dos produtos alimentares.

A análise do período entre guerras e das campanhas de racionamento durante os conflitos mundiais revela-se particularmente interessante, ao evidenciar o modo como o Estado britânico instrumentalizou os alimentos e, em especial, os resíduos alimentares, como recursos estratégicos. A autora demonstra que, em contexto bélico, o controle do desperdício deixou de ser apenas uma prática doméstica ou moral para se tornar uma questão de mobilização nacional.

Barnett inscreve a questão do desperdício alimentar num quadro mais alargado de representações culturais e práticas sociais. Desde o período vitoriano, o ato de poupar comida passou a ser entendido como um sinal de virtude doméstica e de respeitabilidade burguesa. As mulheres, sobretudo da classe média, foram investidas de uma responsabilidade moral pela gestão eficiente dos recursos. A autora demonstra como tais discursos reforçaram papéis tradicionais de género e instituíram práticas de administração do lar, sendo frequentemente veiculados por obras de economia doméstica, como o célebre *Mrs Beeton's Book of Household Management*, que logo na abertura deixa claro que “waste of all kinds should be most sternly repressed” (BEE-TON 1861: 2).

O livro aborda igualmente os debates da atualidade sobre sustentabilidade e responsabilidade individual. Barnett critica a tendência contemporânea de culpabilizar os consumidores, ignorando fatores estruturais como a pressão publicitária, a regulamentação, a etiquetagem, a rigidez dos prazos de validade e até a própria organização dos supermercados, adotando uma perspetiva próxima da ecologia e da sociologia do consumo. Neste contexto, o distanciamento crescente entre o consumidor e a produção alimentar conduz, simultaneamente, à perda de conhecimentos sobre os alimentos e à falta de confiança na avaliação sensorial da sua qualidade, uma competência que, durante séculos, foi indispensável à gestão da disponibilidade alimentar.

A escrita de Barnett é fluida e documentada, adequando a leitura a públicos muito diversos. A estrutura cronológica, com capítulos organizados por períodos históricos bem definidos, facilita o acompanhamento da narrativa. A inclusão de ilustrações como excertos de receitas ou panfletos publicitários enriquece a leitura. Para o público especializado destaca-se ainda a articulação teórica com a literatura de referência, que sustenta o enquadramento conceptual da obra e que está refletida na extensa bibliografia apresentada.

Leftovers constitui uma contribuição relevante para os estudos históricos da alimentação e da cultura material. A análise de longa duração, permite observar a persistência de determinadas lógicas estruturais associadas ao desperdício alimentar, enquanto evidencia inovações e ruturas. É um livro que se destaca pela originalidade do tema, clareza da exposição e pertinência social.

Bibliografia

- BARNETT, Eleanor e MOSELEY, Katrina (2023). “Food Waste and Sustainable Eating in Historical Perspective”. *Global Food History*, 9, 3, 221-224. <https://doi.org/10.1080/20549547.2023.2258014>
- BEETON, Isabella (1861). *Mrs Beeton's book of household management*. <https://archive.org/details/b20392758/page/2/mode/2up>
- WILSON, Anne (ed.) (1991). *Waste not, want not: Food preservation from early times to the present day*. Edinburgh: Edinburgh University Press.

SANDRA FERNANDES MORAIS
Universidade de Coimbra, Faculdade de Letras
sfernandesmorais@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-2860-612X>

